SAMSUNG

คำแนะนำในการติดตั้งและใช้งาน

เตาแก้วเซรามิค



C21RIAN

เพื่อป้องกันอันตรายจากอุบัติเหตุหรือความเสียหายต่อเตา โปรดอ่านคำแนะนำทั้งหมดก่อนที่จะติดตั้งหรือใช้อุปกรณ์ และเก็บคู่มือนี้ไว้เพื่ออ้างอิงในอนาคต

สารบัญ

TH

การใช้คู่มือนี้

TH

โปรดสละเวลาเพื่ออ่านคู่มือผู้ใช้เล่มนี้ โดยเฉพาะในส่วนข้อมูลเพื่อความปลอดภัยที่อยู่ในหัวข้อถัดไป ก่อนที่จะใช้อุปกรณ์ โปรดเก็บคู่มือนี้ไว้เพื่ออ้างอิงในอนาคต ถ้ามีการเปลี่ยนมือเจ้าของ โปรดมอบคู่มือนี้ให้กับเจ้าของใหม่ด้วย



นี่คือสัญลักษณ์เตือนเกี่ยวกับความปลอดภัย

คำเตือน แสดงข้อมูลที่เกี่ยวกับความปลอดภัยของคุณ

สำคัญ แสดงข้อมูลเกี่ยวกับการหลีกเลี่ยงความเสียหายที่จะเกิดกับอุปกรณ์



สัญลักษณ์นี้แสดงถึงข้อมูลที่เป็นประโยชน์และคำแนะนำสำหรับนำไปปฏิบัติ



สัญลักษณ์นี้หมายถึงมาตรการที่สามารถดำเนินการเพื่อคุ้มครองสิ่งแวดล้อม

1. หมายเลขเช่นนี้หมายถึงคำแนะนำทีละขั้นตอนสำหรับการใช้อุปกรณ์
2. ...
3. ...

คู่มือนี้มีข้อมูลเกี่ยวกับขั้นตอนที่คุณสามารถดำเนินการเพื่อวินิจฉัยและแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้น โปรดอ่านหัวข้อ “การแก้ไขปัญหา”

ข้อมูลเกี่ยวกับความปลอดภัย

TH



ความปลอดภัยของอุปกรณ์นี้สอดคล้องกับมาตรฐานทางเทคนิคที่เป็นที่ยอมรับ และกฎหมาย German Appliance Safety Law อย่างไรก็ตาม ในฐานะผู้ผลิต เราเชื่อว่าเรามีหน้าที่ให้ข้อมูลและทำให้คุณคุ้นเคยกับคำแนะนำด้านความปลอดภัยต่อไปนี้

ความปลอดภัยเกี่ยวกับไฟฟ้า

- โปรดตรวจสอบว่าอุปกรณ์ได้รับการติดตั้งและลงกราวด์อย่างถูกต้องโดยช่างเทคนิคที่มีความชำนาญ
- โปรดให้ช่างซ่อมบำรุงที่มีความชำนาญเป็นผู้ให้บริการซ่อมบำรุงอุปกรณ์ การซ่อมบำรุงโดยบุคคลที่ไม่มีความชำนาญจะทำให้เกิดการบาดเจ็บหรือเกิดความเสียหายอย่างร้ายแรง ถ้าอุปกรณ์จำเป็นต้องมีการซ่อมบำรุง โปรดติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดความเสียหายและทำให้การรับประกันเป็นโมฆะ
- อุปกรณ์ที่มีการฝังหรือติดตั้งภายใน จะต้องใช้งานหลังจากมีการติดตั้งในตู้และที่ติดตั้งซึ่งสอดคล้องกับมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้มีการป้องกันอย่างเพียงพอมิให้มีการสัมผัสส่วนที่เป็นไฟฟ้า ตามที่กำหนดโดย TÜV [สมาคมการตรวจสอบทางเทคนิค]
- ถ้าอุปกรณ์ของคุณทำงานผิดปกติหรือแตกร้าว หรือมีรอยร้าวปรากฏ:

  - ปิดโซนปรุงอาหารทั้งหมด

  - ถอดสายไฟหลักออกจากเตา และ

  - ติดต่อศูนย์บริการใกล้บ้าน
- ถ้าผิวหน้าที่ปรุงอาหารร้าว ให้ปิดอุปกรณ์เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดไฟฟ้าช็อต ห้ามใช้เตาจนกว่าจะเปลี่ยนพื้นผิวแก้วก่อน
- ห้ามใช้เตาเพื่อให้ความร้อนฟอยล์อะลูมิเนียม ผลิตภัณฑ์ที่ห่อด้วยฟอยล์อะลูมิเนียมหรือบรรจุภัณฑ์อาหารแช่แข็งในภาชนะอะลูมิเนียม

ความปลอดภัยสำหรับเด็ก



อุปกรณ์นี้ไม่เหมาะสำหรับใช้งานโดยเด็กเล็กหรือบุคคลที่ไม่แข็งแรง หากไม่มีการดูแลอย่างพอเพียงโดยผู้ใหญ่

โปรดดูแลมิให้เด็กเล็กเล่นกับอุปกรณ์นี้

โซนปรุงอาหารจะร้อนเมื่อคุณปรุงอาหาร โปรดอย่าให้เด็กเล็กเข้าใกล้อุปกรณ์นี้

ความปลอดภัย (ต่อ)

TH

ความปลอดภัยระหว่างการใช้งาน

- อุปกรณ์นี้ใช้สำหรับการปรุงและทอดอาหารในบ้านเท่านั้น ไม่เหมาะสำหรับการใช้งานในเชิงพาณิชย์หรืออุตสาหกรรม
- ห้ามใช้เตาเพื่อให้ความร้อนแก่ห้อง
- ใช้ความระมัดระวังขณะเสียบปลั๊กอุปกรณ์ไฟฟ้าเข้ากับเต้าเสียบไฟฟ้าใกล้เตา สายไฟฟ้าจะต้องไม่สัมผัสกับพื้นผิวการปรุง
- ไขมันและน้ำมันที่ร้อนจัดอาจติดไฟง่าย ห้ามทิ้งพื้นผิวการปรุงไว้โดยไม่ดูแลขณะที่เตรียมอาหารโดยใช้น้ำมันหรือไขมัน เช่น เมื่อปรุงมันฝรั่งทอด
- ปิดโซนปรุงอาหารหลังจากใช้งาน
- ดูแลแผงควบคุมให้สะอาดและแห้ง
- ห้ามวางวัตถุไวไฟไว้บนเตา เนื่องจากอาจติดไฟได้

ความปลอดภัยขณะทำความสะอาด

- ปิดอุปกรณ์เสมอก่อนที่จะทำความสะอาด
- เพื่อความปลอดภัย โปรดอย่าทำความสะอาดอุปกรณ์ด้วยเครื่องพ่นไอน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดที่มีแรงดันสูง
- ทำความสะอาดเตาตามคำแนะนำในการทำความสะอาดและการดูแลรักษาที่มีอยู่ในคู่มือนี้

คำแนะนำในการทิ้ง

การทิ้งบรรจุภัณฑ์

- วัสดุทั้งหมดที่ใช้เป็นบรรจุภัณฑ์ของอุปกรณ์นั้นสามารถรีไซเคิลได้ทั้งหมด โฟมแผ่นและโฟมแข็งจะมีเครื่องหมายที่เหมาะสม โปรดทิ้งบรรจุภัณฑ์และอุปกรณ์เก่าโดยคำนึงถึงความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม

การทิ้งอุปกรณ์เก่าอย่างเหมาะสม



คำเตือน: ก่อนที่จะทิ้งอุปกรณ์เก่า โปรดทำให้ไม่สามารถใช้งานได้ เพื่อไม่ให้เป็นสาเหตุของอันตรายต่าง ๆ โดยให้ช่างที่มีความชำนาญตัดสายไฟของอุปกรณ์ออกจากสายจ่ายไฟ และถอดสายไฟของอุปกรณ์ออก

- ห้ามทิ้งอุปกรณ์ในที่ทิ้งขยะของครัวเรือน
- หน่วยงานเก็บขยะหรือเทศบาลจะมีข้อมูลเกี่ยวกับวันที่เก็บขยะและที่ทิ้งขยะสาธารณะ

การติดตั้งเตา

TH



ข้อสำคัญ: โปรดตรวจสอบว่าอุปกรณ์ได้รับการติดตั้งและลงกราวด์โดยช่างเทคนิคที่มีความชำนาญเท่านั้น โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำ การรับประกันจะไม่ครอบคลุมถึงความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการติดตั้งที่ไม่เหมาะสม ข้อมูลทางเทคนิคมีอยู่ที่ท้ายคู่มือนี้

ระเบียบและมาตรฐาน

อุปกรณ์นี้สอดคล้องกับมาตรฐานต่อไปนี้:

- EN 60 335 - 1 และ EN 60 335 - 2 - 6 เกี่ยวกับความปลอดภัยของอุปกรณ์ไฟฟ้าสำหรับใช้งานในครัวเรือนและวัตถุประสงค์ที่คล้ายกัน
- EN 60350 หรือ DIN 44546 / 44547 / 44548 เกี่ยวกับการใช้คุณสมบัติของเครื่องปรุงอาหาร เตา เตาอบ และเตาย่างไฟฟ้าสำหรับการใช้งานในครัวเรือน
- EN 55014 - 2
- EN 55014
- EN 61000 - 3 - 2 และ
- EN 61000 - 3 - 3 เกี่ยวกับข้อกำหนดเบื้องต้นสำหรับความเข้ากันได้ทางแม่เหล็กไฟฟ้า (EMC)



อุปกรณ์นี้สอดคล้องกับข้อบังคับของ EU ต่อไปนี้:

- 73 / 23 / EWG วันที่ 19.02.1973 (ข้อบังคับสำหรับแรงดันไฟฟ้าต่ำ)
- 89 / 336 / EWG วันที่ 03.05.1989 (ข้อบังคับ EMC รวมถึงข้อบังคับฉบับแก้ไข 92 / 31 / EWG) และ
- 93 / 68 / EWG CE ข้อบังคับในการติดฉลาก

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัยสำหรับผู้ติดตั้ง

- สำหรับการป้องกันไฟ อุปกรณ์นี้สอดคล้องกับ EN 60 335 - 2 - 6 อุปกรณ์ชนิดนี้สามารถติดตั้งโดยมีตู้ด้านบนหรือผนังหนึ่งด้าน
- ห้ามติดตั้งลิ้นชักใต้เตา
- การติดตั้งต้องมีการป้องกันการสั่นสะเทือน
- ชุดครัวที่จะนำอุปกรณ์ไปติดตั้งจะต้องสอดคล้องกับข้อกำหนดด้านความมั่นคง DIN 68930
- สำหรับการป้องกันความชื้น พื้นผิวตัดทั้งหมดจะต้องมีการซีลด้วยวัสดุที่เหมาะสม
- บนพื้นผิวปูกระเบื้อง จุดที่เป็นร่องที่มีเตาติดตั้งอยู่จะต้องมีการอุดด้วยปูนยาแนวจนสนิท
- บนพื้นผิวที่เป็นหินธรรมชาติหรือหินสังเคราะห์ หรือพื้นผิวเซรามิค จะต้องเชื่อมสปริงดีดตัวด้วยเรซินสังเคราะห์หรือกาวผสมที่เหมาะสม
- ตรวจสอบว่าซีลอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องกับพื้นผิวการทำงาน โดยไม่มีช่องว่าง ห้ามใช้ซิลิโคนซีล เนื่องจากจะทำให้การถอดออกยากยิ่งขึ้นเมื่อซ่อมบำรุง
- การถอดเตาจะต้องมีการดันออกจากด้านล่าง

การติดตั้งเตาอบ (ต่อ)

การต่อปลั๊กไฟ

ก่อนที่จะเชื่อมต่อ โปรดตรวจสอบแรงดันไฟฟ้าของอุปกรณ์ กล่าวคือ แรงดันไฟฟ้าที่ระบุบนแผ่นข้อมูล ว่าตรงกับแรงดันไฟฟ้าของไฟฟ้าที่จ่าย แผ่นข้อมูลจะอยู่ที่โครงด้านล่างของเตา

แรงดันไฟฟ้าของขดลวดไฟฟ้าเท่ากับ AC220 V~ อุปกรณ์นี้ใช้สายไฟที่มีสายกราวด์และปลั๊กลงกราวด์ สามารถเสียบปลั๊กเข้ากับเต้าเสียบที่ติดตั้งและลงกราวด์อย่างเหมาะสม



เมื่อต่อเตาเข้ากับแหล่งจ่ายกระแสไฟฟ้าหลักแล้ว ให้ตรวจสอบว่าโซนปรุงอาหารทั้งหมดพร้อมใช้งาน โดยเปิดแต่ละส่วนไปที่การตั้งค่าสูงสุดเป็นระยะเวลาสั้นๆ



เมื่อเปิดเตาเป็นครั้งแรก ไฟแสดงผลทั้งหมดและล็อคป้องกันเด็กจะเปิดใช้งาน

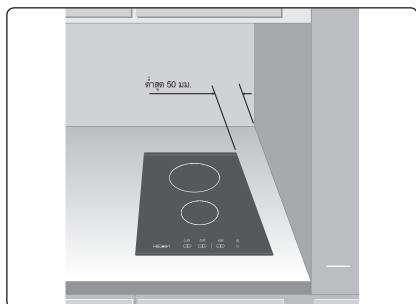
การติดตั้งบนเคาเตอร์

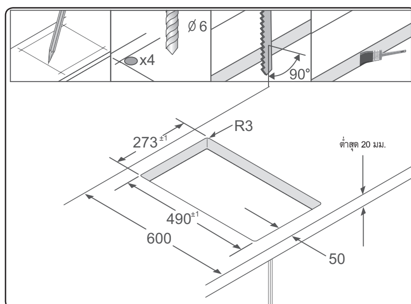


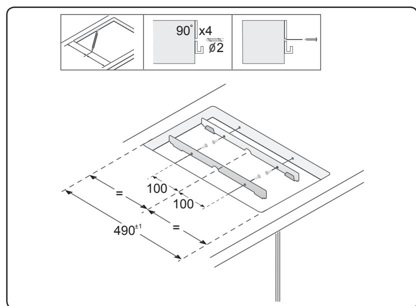
หมายเลขนี้จำเป็นในกรณีที่ต้องการรับบริการ และจะไม่สามารถดูได้อีกหลังจากติดตั้ง เนื่องจากแผ่นข้อมูลนี้จะอยู่ใต้อุปกรณ์

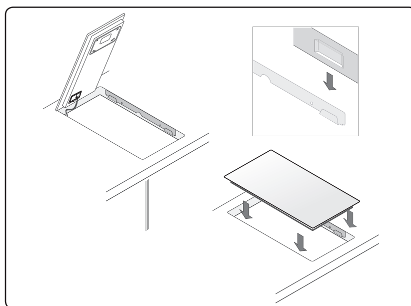
โปรดคำนึงถึงระยะห่างต่ำสุดที่กำหนดไว้

ยึดโครงทั้งสองด้านด้วยสกรูที่มีให้ก่อนที่จะติดตั้งเตาบนโครง





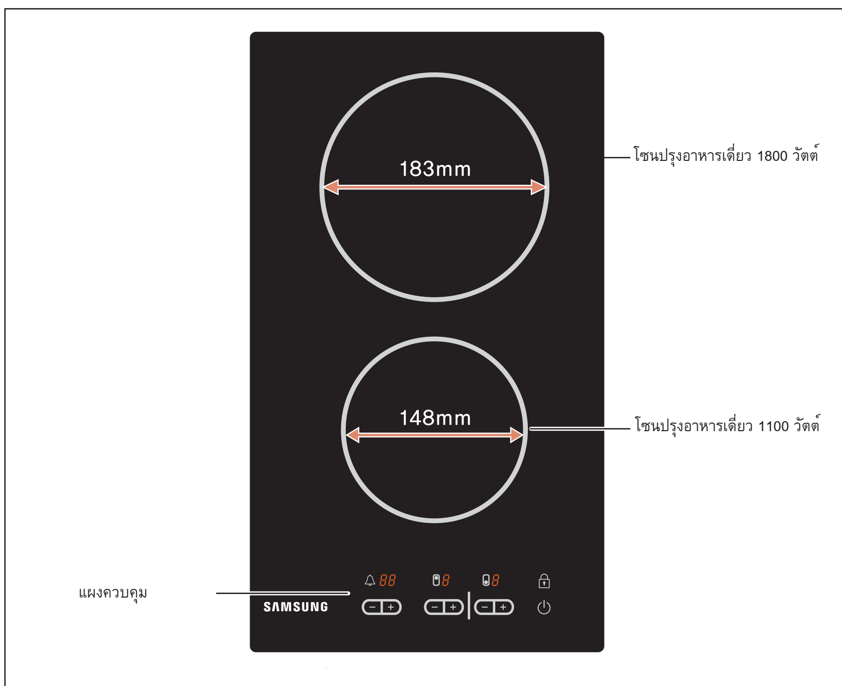


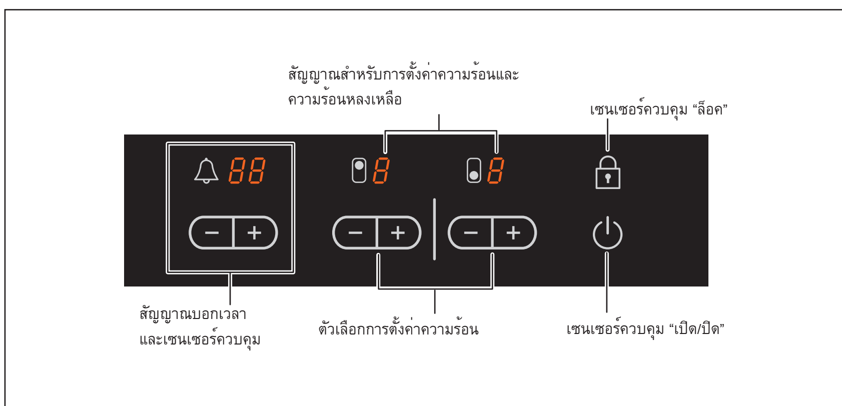


ชิ้นส่วนและคุณสมบัติ

TH

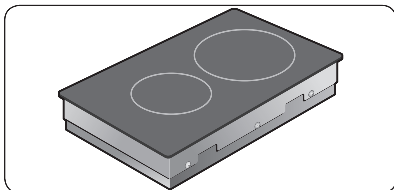
โซนปรุงอาหารและแผงควบคุม



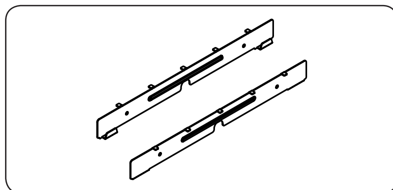


TH

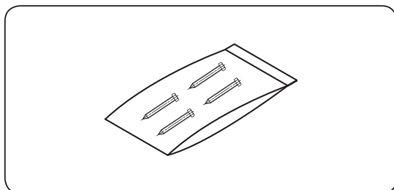
องค์ประกอบ



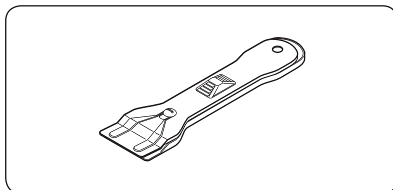
1 เตาแก้วเซรามิค



2 โครงสำหรับติดตั้ง



3 สกรู



4 ที่ขูด

คุณสมบัติหลักของอุปกรณ์

- **พื้นผิวปรุงอาหารแก้วเซรามิค:** อุปกรณ์นี้มีพื้นผิวปรุงอาหารแก้วเซรามิคและโซนปรุงอาหารความเร็วสูงสองส่วน ส่วนให้ความร้อนที่มีประสิทธิภาพของเตานี้จะช่วยลดเวลาในการให้ความร้อนของโซนปรุงอาหารได้อย่างมาก
- **เซนเซอร์ควบคุมแบบสัมผัส:** อุปกรณ์ของคุณใช้งานผ่านเซนเซอร์ควบคุมแบบสัมผัส
- **ทำความสะอาดง่าย:** ข้อดีของพื้นผิวการปรุงอาหารและเซนเซอร์ควบคุมที่เป็นแก้วเซรามิคก็คือการทำความสะอาดง่าย พื้นผิวที่เรียบลื่นทำให้ทำความสะอาดได้โดยสะดวก
- **เซนเซอร์เปิด/ปิด:** เซนเซอร์ควบคุม “เปิด/ปิด” จะเป็นสวิตช์หลักของอุปกรณ์ที่แยกต่างหาก การสัมผัสเซนเซอร์นี้จะเป็นการเปิดหรือปิดอุปกรณ์อย่างสมบูรณ์
- **สัญญาณควบคุมและฟังก์ชัน:** จอแสดงผลดิจิตัลและไฟสัญญาณจะให้ข้อมูลเกี่ยวกับการตั้งค่าและฟังก์ชันที่ใช้งานอยู่ รวมถึงการมีความร้อนหลงเหลือในโซนปรุงอาหารต่างๆ
- **การปิดเพื่อความปลอดภัย:** การปิดเตาเพื่อความปลอดภัยจะสร้างความมั่นใจว่าโซนปรุงอาหารทั้งหมดจะปิดลงโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไประยะเวลาหนึ่ง ถ้าไม่มีการเปลี่ยนการตั้งค่า
- **สัญญาณบอกความร้อนหลงเหลือ:** ไอคอนแสดงความร้อนหลงเหลือจะปรากฏในจอแสดงผลถ้าโซนปรุงอาหารมีความร้อนที่อาจลวกได้

จอแสดงผลดิจิตัล: เขตการแสดงผลสองส่วนจะแสดงข้อมูลสำหรับโซนปรุงอาหารสองโซน
โดยจะแสดงข้อมูลต่อไปนี้:

- - อุปกรณ์กำลังเปิดอยู่
- 1 ถึง 9 การตั้งค่าความร้อนที่เลือก
- H ความร้อนหลงเหลือ
- L ใช้ล็อคป้องกันเด็ก และ
- 5 E ข้อความแสดงข้อผิดพลาด มีการสัมผัสเซนเซอร์นานเกินกว่า 10 วินาที
- 0 t ข้อความแสดงข้อผิดพลาด เมื่อเตามีความร้อนสูงจัดเนื่องจากการใช้งานผิดปกติ

TH

การปิดเพื่อความปลอดภัย

ถ้าโซนปรุงอาหารไม่ถูกปิดหรือการตั้งค่าความร้อนไม่มีการเปลี่ยนแปลงหลังจากระยะเวลาหนึ่ง โซนปรุงอาหารนั้นก็จะปิดลงโดยอัตโนมัติ ความร้อนที่หลงเหลือจะมีสัญญาณ H (หมายถึง "ร้อน") ในจอแสดงผลดิจิตัลสำหรับโซนปรุงอาหารนั้น

โซนปรุงอาหารจะปิดเองหลังจากระยะเวลาต่อไปนี้

การตั้งค่าการปรุงอาหาร	1 - 2	หลังจาก 6 ชั่วโมง
การตั้งค่าการปรุงอาหาร	3 - 4	หลังจาก 5 ชั่วโมง
การตั้งค่าการปรุงอาหาร	5 - 6	หลังจาก 3 ชั่วโมง
การตั้งค่าการปรุงอาหาร	7 - 9	หลังจาก 1 ชั่วโมง



ถ้าเตามีความร้อนสูงเกินไปเนื่องจากการทำงานผิดปกติ เครื่องจะแสดง 0 E ขึ้น และเตาจะปิดลง



ถ้าโซนปรุงอาหารปิดตัวลงก่อนที่จะถึงเวลาที่ระบุ โปรดดูที่หัวข้อ "การแก้ไขปัญหา"

สาเหตุอื่นๆ ที่โซนปรุงอาหารปิดตัวเอง

โซนปรุงอาหารทั้งหมดจะปิดตัวเองถ้ามีน้ำเดือดล้นลงไปสัมผัสกับแผงควบคุม

นอกจากนี้ การปิดตัวเองอัตโนมัติจะทำงานถ้าคุณวางผ้าหมาดไว้บนแผงควบคุม ในกรณีเหล่านี้ คุณจะต้องเปิดอุปกรณ์อีกครั้งโดยใช้เซนเซอร์เปิดปิดหลัก หลังจากเช็ดหรือนำผ้าเปียกออกแล้ว ⏻

สัญลักษณ์แสดงความร้อนหลงเหลือ

เมื่อโซนปรุงอาหารหรือเตาถูกปิดลง ความร้อนที่หลงเหลืออยู่จะแสดงเป็นเครื่องหมาย H (หมายถึง "ร้อน") ในจอแสดงผลดิจิตัลของโซนปรุงอาหารนั้นๆ แม้ว่าจะปิดโซนปรุงอาหารแล้วก็ตาม สัญลักษณ์แสดงความร้อนหลงเหลือจะดับไปเฉพาะเมื่อโซนปรุงอาหารนั้นเย็นลงแล้วเท่านั้น

คุณสามารถใช้ความร้อนที่หลงเหลือเพื่อละลายและอุ่นอาหารได้



สำคัญ: ขณะที่สัญญาณความร้อนหลงเหลือติดอยู่ จะมีอันตรายจากการลวกร้อนส่วนที่สัมผัส

ข้อสำคัญ: ถ้าไฟฟ้าขัดข้อง สัญลักษณ์ H จะหายไป และจะไม่มีข้อมูลเกี่ยวกับความร้อนหลงเหลืออีก แต่อาจเป็นไปได้ที่จะมีอันตรายจากความร้อนที่เหลืออยู่ ซึ่งสามารถหลีกเลี่ยงได้ด้วยการใช้ความระมัดระวังเมื่ออยู่ใกล้เตา

ก่อนที่จะเริ่มต้น

TH

การทำความสะอาดครั้งแรก

ทำความสะอาดพื้นผิวแก้วเซรามิคด้วยผ้าหมาดและน้ำยาทำความสะอาดแก้วเซรามิค



สำคัญ: ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือขัดสี เนื่องจากพื้นผิวอาจเสียหายได้

การใช้เตา

การใช้ภาชนะที่เหมาะสม

กระทะที่ดี ให้ผลลัพธ์ที่ดี

- คุณสามารถดูกระทะที่ดีได้จากฐานของกระทะ ฐานกระทะควรหนาและแบนมากที่สุด
- เมื่อซื้อกระทะใหม่ ให้พิจารณาเส้นผ่าศูนย์กลางของฐาน ผู้ผลิตมักจะบอกเฉพาะเส้นผ่าศูนย์กลางของขอบด้านบน
- หม้อที่มีฐานเป็นอะลูมิเนียมหรือทองแดงอาจทำให้เกิดสีเปลี่ยนแปลงที่พื้นผิวแก้วเซรามิคเนื่องจากโลหะ การเปลี่ยนสีนี้เอาออกได้ยากหรือไม่ได้เลย
- ห้ามใช้กระทะที่ทำจากเหล็กหล่อหรือที่มีฐานเสียหาย มีขอบเป็นรอยหรือเป็นร่อง อาจเกิดการขูดขีดอย่างถาวรถ้ามีการเลื่อนกระทะบนพื้นผิว
- เมื่อเย็น ฐานของกระทะจะมีการโค้งงอเข้าสู่ด้านใน (concave) และไม่ควรจะโค้งงอออกด้านนอก (convex) เด็ดขาด
- ถ้าคุณต้องการใช้กระทะชนิดพิเศษ เช่น หม้อไอน้ำแรงดัน หม้อตุ๋น หรือกระทะก้นลึก โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิต

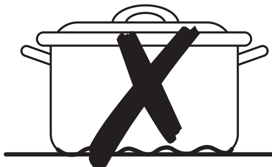
เคล็ดลับในการประหยัดพลังงาน

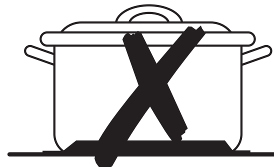


คุณสามารถประหยัดพลังงานอันมีค่าได้ด้วยการปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้



ถูกต้อง!

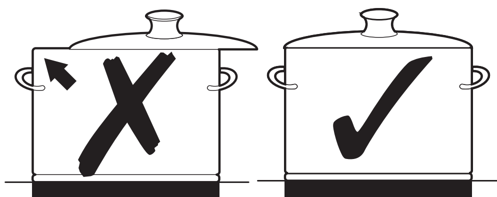




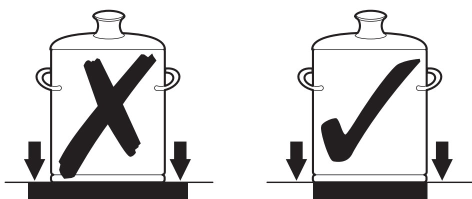
ผิด!

TH

- วางหม้อและกระทะก่อนที่จะเปิดโซนปรุงอาหาร
- โซนปรุงอาหารและฐานกระทะที่สกปรกจะทำให้ใช้พลังงานเพิ่มมากขึ้น
- เมื่อเป็นไปได้ ให้ปิดฝาหม้อและกระทะให้สนิท
- ปิดโซนปรุงอาหารก่อนที่จะสิ้นสุดเวลาปรุง เพื่อใช้ความร้อนที่หลงเหลือเพื่ออุ่นหรือละลายอาหาร



- ฐานของกระทะควรมีขนาดเดียวกับโซนปรุงอาหาร
- การใช้หม้อไอน้ำแรงดันจะช่วยลดเวลาในการปรุงอาหารได้ถึง 50%



การใช้เซนเซอร์ควบคุมแบบสัมผัส

ในการใช้เซนเซอร์ควบคุมแบบสัมผัส ให้แตะแผงที่ต้องการด้วยปลายนิ้วชี้ เพื่อให้การแสดงผลที่ต้องการสว่างขึ้นหรือดับลง หรือจนกว่าฟังก์ชันที่ต้องการจะเริ่มทำงาน

ตรวจสอบว่าคุณสัมผัสเฉพาะแผงเซนเซอร์เดียวเมื่อใช้อุปกรณ์ ถ้านิ้วของคุณวางบนแผงควบคุมมากเกินไป อาจมีการสัมผัสเซนเซอร์ที่อยู่ใกล้กัน

TH

การเปิดสวิตช์อุปกรณ์

สัมผัสเซนเซอร์ "ล็อค" เป็นเวลาประมาณ 3 วินาที

อุปกรณ์จะเปิดขึ้นได้โดยใช้เซนเซอร์ควบคุม **"เปิด/ปิด" (On/Off)**

สัมผัสเซนเซอร์ "เปิด/ปิด"

จอแสดงผลจะแสดง -



หลังจากเซนเซอร์ "เปิด/ปิด" ถูกใช้งานเพื่อเปิดอุปกรณ์ คุณจะต้องตั้งค่าความร้อนภายในเวลาประมาณ 10 วินาที มิฉะนั้น อุปกรณ์จะปิดตนเองเพื่อความปลอดภัย



การควบคุมอุณหภูมิ

สำหรับการตั้งและปรับ (1 ถึง 9) สำหรับการปรุงอาหาร สัมผัสปุ่ม +, − ของโซนปรุงอาหารที่ต้องการ

เมื่อกด − ครั้งแรก ระดับความร้อนจะถูกกำหนดเป็น 5

เมื่อกด + ครั้งแรก ระดับความร้อนจะถูกกำหนดเป็น 5

ใช้ปุ่ม + เพื่อเพิ่มการตั้งค่าความร้อน และกด − เพื่อลด



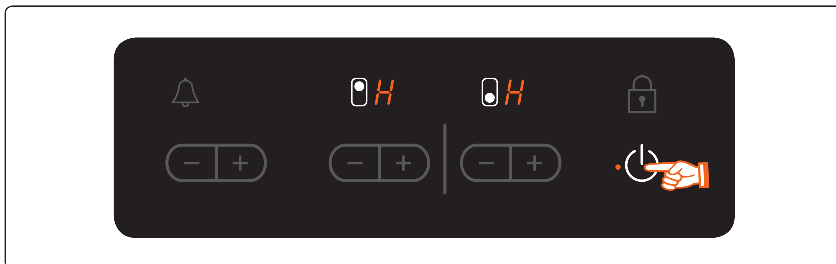
TH

การปิดอุปกรณ์

เมื่อต้องการปิดอุปกรณ์ ให้ใช้เซนเซอร์ควบคุม “เปิด/ปิด ⏻”
สัมผัสเซนเซอร์ “เปิด/ปิด ⏻”



หลังจากปิดโซนปรุงอาหารหรือพื้นผิวการปรุงอาหารทั้งหมดแล้ว ระดับความร้อนที่หลงเหลือจะแสดงในจอแสดงผลของโซนปรุงอาหารแต่ละโซนเป็นสัญลักษณ์ H (หมายถึง “ร้อน”)

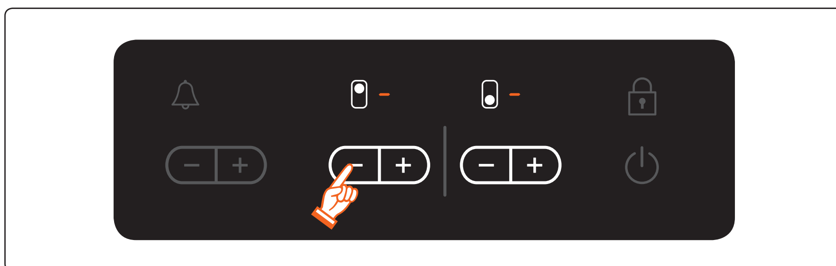




ถ้าการตั้งค่าความร้อนอยู่ที่ 9 และคุณต้องการปิด + คุณสามารถสัมผัสเซนเซอร์เพิ่มอีกครั้ง และการตั้งค่าความร้อนจะเป็นศูนย์ เมื่อต้องการปรับอย่างรวดเร็ว ให้สัมผัสเซนเซอร์ + หรือ − ค้างไว้จนกระทั่งได้ค่าที่ต้องการ
ถ้ากดเซนเซอร์มากกว่าหนึ่งจุดเป็นเวลานานกว่า 10 วินาที 5 E จะปรากฏในจอการตั้งค่าความร้อน ในการตั้งค่าใหม่ ให้สัมผัสเซนเซอร์ “เปิด/ปิด ⏻”

การปิดโซนการปรุงอาหาร

ในการปิดโซนการปรุงอาหาร ให้เปลี่ยนการตั้งค่ากลับเป็น - โดยใช้การตั้งค่าความร้อนของแผงควบคุม และเซนเซอร์แบบสัมผัส − หรือ +



TH

การใช้ล็อคป้องกันเด็ก

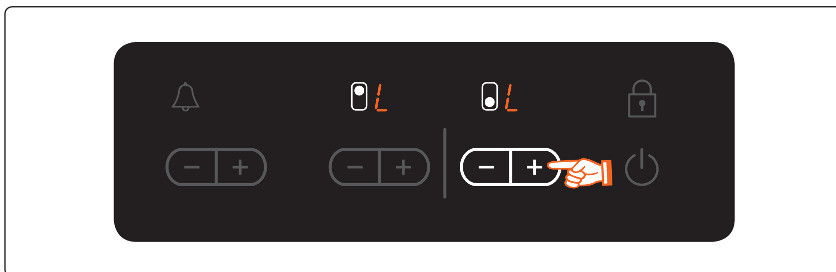
คุณสามารถใช้ล็อคป้องกันเด็กเพื่อป้องกันการเปิดโซนปรุงอาหารโดยไม่ได้ตั้งใจ และเปิดใช้พื้นผิวการปรุงอาหาร เซนเซอร์ควบคุมล็อคจะสามารถใช้ได้เฉพาะเมื่อเปิดเตาอยู่

การเปิดล็อคป้องกันเด็ก

1. สัมผัสเซนเซอร์ควบคุม [🔒] เป็นเวลา 3 วินาที
   สัญญาณเสียงจะดังขึ้นเพื่อยืนยัน



2. สัมผัสเซนเซอร์ควบคุมการตั้งค่าความร้อน
   L จะปรากฏในจอแสดงผล แสดงว่ามีการเรียกใช้ล็อคป้องกันเด็กเพื่อความปลอดภัย



TH

การปิดล็อคป้องกันเด็ก

1. สัมผัสเซนเซอร์ควบคุมเป็นเวลา 3 วินาที
สัญญาณเสียงจะดังขึ้นเพื่อยืนยัน



การล็อคและปลดล็อคแผงควบคุม

ในขั้นตอนใดก็ตามระหว่างการปรุงอาหาร คุณสามารถล็อคแผงควบคุม ยกเว้นเซนเซอร์ควบคุม “เปิด/ปิด ⏻” เพื่อป้องกันมิให้มีการเปลี่ยนการตั้งค่าโดยไม่ได้ตั้งใจ ตัวอย่างเช่น จากการใช้ผ้าเช็ดแผงควบคุม

1. สัมผัสเซนเซอร์ควบคุมล็อคเป็นเวลาประมาณ 3 วินาที
ไฟสัญญาณของเซนเซอร์ควบคุมล็อคจะสว่าง เซนเซอร์ควบคุมจะถูกล็อค
2. เมื่อต้องการปลดล็อคเซนเซอร์ควบคุม ให้สัมผัสเซนเซอร์ควบคุมล็อคอีกครั้งเป็นเวลาประมาณ 3 วินาที ไฟสัญญาณในเซนเซอร์ควบคุมล็อคจะดับไป



TH

การจับเวลา

คุณสามารถใช้การจับเวลาได้สองวิธี:

การใช้การจับเวลาในการปิดเพื่อความปลอดภัย

ถ้ามีการกำหนดเวลาที่แน่นอนสำหรับโซนปรุงอาหาร โซนปรุงอาหารจะปิดลงด้วยตนเองเมื่อถึงเวลาที่กำหนด ฟังก์ชันนี้สามารถใช้กับโซนปรุงอาหารหลายโซนพร้อมกัน

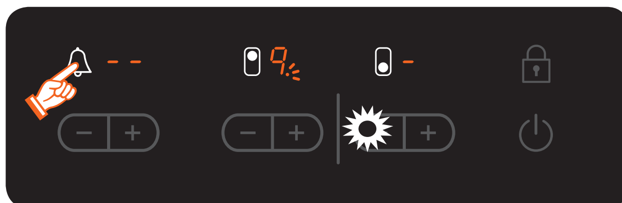
การใช้การจับเวลาเพื่อนับถอยหลัง

การจับเวลาเพื่อนับถอยหลังนั้นไม่สามารถใช้ได้ถ้าเปิดโซนปรุงอาหารอยู่

การตั้งค่าการปิดเครื่องเพื่อความปลอดภัย

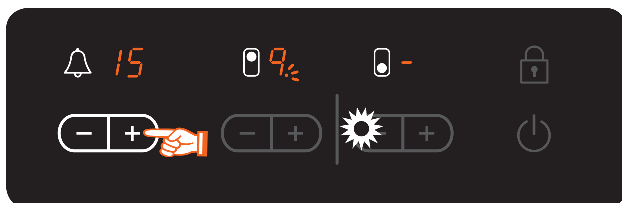
โซนปรุงอาหารที่คุณต้องการใช้การปิดเครื่องเพื่อความปลอดภัยจะต้องเปิดอยู่

1. การใช้เซนเซอร์ควบคุมการจับเวลา เลือกโซนปรุงอาหารที่คุณต้องการตั้งค่าปิดเพื่อความปลอดภัย
   หลังจากเลือกโซนการปรุงอาหารที่ใช้งานโซนแรก การสัมผัสกับเซนเซอร์ควบคุมการจับเวลา จะทำให้สัญญาณของโซนนั้นกะพริบช้าๆ
   - - ตัวอย่างเช่น สัญญาณด้านหน้าซ้ายตรงกับโซนปรุงอาหารด้านหน้าซ้าย จะปรากฏในจอแสดงผลของการจับเวลา



โซนการปรุงอาหารที่ใช้งานถัดไปจะถูกเลือกด้วยการสัมผัสเซนเซอร์ควบคุมอีกครั้ง

2. ใช้เซนเซอร์ควบคุมการตั้งค่าการจับเวลา + หรือ − เพื่อตั้งค่าเวลาที่ต้องการ ตัวอย่างเช่น 15 นาที หลังจากนั้นโซนปรุงอาหารจะปิดลงโดยอัตโนมัติ
   การปิดเพื่อความปลอดภัยจะทำงาน



TH

ในการแสดงเวลาที่เหลือสำหรับโซนปรุงอาหาร ให้ใช้เซนเซอร์ควบคุมการจับเวลา

สัญญาณควบคุมที่ตรงกันจะเริ่มกะพริบช้าๆ

การตั้งค่าจะถูกรีเซ็ตโดยใช้เซนเซอร์ควบคุมการตั้งค่าการจับเวลา + หรือ – เมื่อผ่านเวลาที่ตั้งไว้แล้ว โซนการปรุงอาหารจะปิดลงโดยอัตโนมัติ สัญญาณเสียงจะดังขึ้นเพื่อยืนยัน และจอแสดงผลจะแสดงการจับเวลา



ในการตั้งค่าอย่างรวดเร็วยิ่งขึ้น ให้สัมผัสเซนเซอร์ควบคุมการตั้งค่าการจับเวลา + หรือ – จนได้ค่าที่ต้องการ

ถ้าสัมผัสเซนเซอร์ควบคุมการตั้งค่าการจับเวลา – ก่อน การตั้งค่าเวลาจะเริ่มต้นที่ 99 นาที ถ้าสัมผัสเซนเซอร์ควบคุมการตั้งค่าการจับเวลา + ก่อน การตั้งค่าเวลาจะเริ่มต้นที่ 1 นาที

การจับเวลานับถอยหลัง

ในการใช้การจับเวลานับถอยหลัง อุปกรณ์จะต้องเปิดอยู่ แต่โซนปรุงอาหารจะต้องถูกปิดทั้งหมด

1. สัมผัสเซนเซอร์ควบคุมของการจับเวลา

    จะปรากฏในจอแสดงผลของการจับเวลา
2. ตั้งค่าเวลาที่ต้องการ โดยใช้เซนเซอร์ควบคุมการตั้งค่าการจับเวลา + หรือ –

   ฟังก์ชันการจับเวลานับถอยหลังจะทำงาน และเวลาที่เหลือจะปรากฏในจอแสดงผลของการจับเวลา

   ในการปรับเวลาที่เหลือ ให้สัมผัสเซนเซอร์ควบคุมการจับเวลา และเปลี่ยนการตั้งค่าโดยใช้เซนเซอร์ควบคุมการตั้งค่าการจับเวลา + หรือ –

การตั้งค่าที่แนะนำสำหรับการปรุงอาหารชนิดต่าง ๆ

ตัวเลขในตารางนี้ให้เป็นแนวทาง การตั้งค่าความร้อนที่ต้องการสำหรับวิธีการปรุงต่าง จะขึ้นกับตัวแปรหลายประการ รวมถึงคุณภาพของภาชนะที่ใช้ และชนิดและปริมาณของอาหารที่ปรุง

การตั้งค่าสวิตช์	วิธีปรุง	ตัวอย่างการใช้
9	การอุ่น การผัด การทอด	อุ่นของเหลวปริมาณมากๆ ลวกเส้นก๋วยเตี๋ยว ย่างเนื้อ (การตุ๋นเนื้อ)
8	การทอด ปริมาณมากๆ	สเต็ค เซอร์ลอยน์ แฮชบราวน์ ไส้กรอก แพนเค้ก
7		
6	ทอด	เนื้อชิ้น / ช็อปส์ ตับ ปลา เนื้อสับ ไข่ทอด
5	การต้ม	การปรุงของเหลวถึง 1.5 ลิตร มันฝรั่ง ผัก
4		
3	การนึ่ง การตุ๋น การต้ม	การนึ่งและการเคี่ยวผักปริมาณน้อยๆ การทำข้าวต้มและอาหารนม
2		
1	การละลาย	ละลายเนย เจลาติน ละลายช็อคโกแลต

บันทึก

- การตั้งค่าความร้อนที่แสดงในตารางข้างต้นมีให้เป็นแนวทางสำหรับการอ้างอิงเท่านั้น
- คุณจะต้องปรับการตั้งค่าความร้อนตามชนิดของภาชนะและอาหาร

เตา



สำคัญ: สารทำความสะอาดจะต้องไม่สัมผัสกับพื้นผิวแก้วเซรามิคที่มีความร้อน สารทำความสะอาดทั้งหมดจะต้องถูกเช็ดออกโดยใช้น้ำสะอาดปริมาณเพียงพอ หลังจากทำความสะอาด เนื่องจากอาจมีฤทธิ์กัดกร่อนเมื่อพื้นผิวร้อน ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่รุนแรง เช่น สเปรย์สำหรับตะแกรงหรือเตาอบ แผ่นขัดหรือที่ขัดกระทะ



ซึ่งจะป้องกันมิให้สิ่งที่กระเด็นหกมีการไหม้อยู่บนพื้นผิว เอาคราบ รอยน้ำ หยดน้ำมันและการเปลี่ยนสีเนื่องจากโลหะออกด้วยการใช้สารทำความสะอาดแก้วเซรามิคหรือสเตนเลสที่มีจำหน่ายโดยทั่วไป

สกปรกน้อย

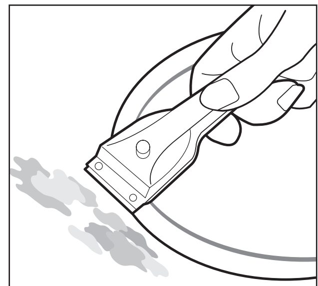
1. เช็ดพื้นผิวของแก้วเซรามิคด้วยผ้าหมาด
2. ขัดให้แห้งด้วยผ้าแห้ง อย่าให้มีสารทำความสะอาดหลงเหลืออยู่บนพื้นผิว
3. ทำความสะอาดพื้นผิวการปรุงอาหารที่เป็นแก้วเซรามิคทั้งหมดสัปดาห์ละครั้งด้วยสารทำความสะอาดแก้วเซรามิคหรือสเตนเลสที่มีจำหน่ายโดยทั่วไป
4. เช็ดพื้นผิวแก้วเซรามิคโดยใช้น้ำสะอาดปริมาณมากๆ และเช็ดให้แห้งด้วยผ้าที่สะอาดและไม่เป็นขุย

คราบสกปรกเกาะแน่น

1. เมื่อต้องการนำอาหารที่เดือนและล้นออกจากภาชนะ และรอยกระเด็นที่หลุดออกจาก ให้ใช้ที่ขูดกระจก
2. วางที่ขูดกระจกทำมุมกับพื้นผิวของแก้วเซรามิค
3. นำสิ่งสกปรกออกด้วยการขูดด้วยด้านที่เรียบ



ที่ขูดกระจกและสารทำความสะอาดแก้วเซรามิคมีจำหน่ายในร้านค้าเฉพาะด้าน



TH

สิ่งสกปรกที่เป็นปัญหา

1. ขจัดน้ำตาลไหม้เกาะ พลาสติกละลาย ฟอยล์อะลูมิเนียม หรือวัสดุอื่นๆ ด้วยที่ขูดกระจกทันที ขณะที่ยังร้อน



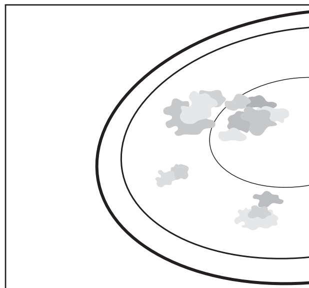
สำคัญ: คุณอาจได้รับอันตรายจากการลวกมือ เมื่อใช้ที่ขูดกระจกกับโซนปรุงอาหารที่ร้อน:

2. ทำความสะอาดเตาตามปกติเมื่อเย็นลง



ถ้าปล่อยให้โซนปรุงอาหารที่มีของหกใส่เย็นลง ให้เปิดและให้ความร้อนอีกครั้งเพื่อทำความสะอาด

รอยขูดหรือรอยเปื้อนบนพื้นผิวแก้วเซรามิค ซึ่งอาจเกิดจากกระทะที่มีขอบคม เป็นต้น จะไม่สามารถลบออกได้ แต่จะไม่มีผลกระทบต่อการทำงานของเตา



เพื่อป้องกันความเสียหายต่ออุปกรณ์ของคุณ

- ห้ามใช้พื้นผิวการปรุงอาหารเป็นที่เตรียมหรือวางอาหาร
- ห้ามใช้โซนปรุงอาหารถ้าไม่มีกระทะบนพื้นที่ปรุงหรือถ้ากระทะว่างเปล่า
- แก้วเซรามิคนั้นมีความทนทานและทนต่ออุณหภูมิที่เปลี่ยนแปลงมากๆ ได้ แต่ไม่ใช่กระจกที่ไม่แตก แก้วนี้อาจเกิดความเสียหายถ้ามีของแหลมหรือหนักมากๆ หล่นใส่พื้นที่ปรุงอาหาร
- ห้ามใช้กระทะที่ทำจากเหล็กหล่อหรือมีฐานที่เสียหาย มีขอบคมหรือเป็นรอย เพราะอาจเกิดรอยขูดได้ ถ้ามีการเลื่อนกระทะ
- ห้ามวางกระทะไว้บนกรอบของเตา อาจเกิดรอยข่วนหรือความเสียหายต่อพื้นผิวได้
- หลีกเลี่ยงการทำสารที่เป็นกรดหกใส่กรอบของเตา เช่น น้ำส้มสายชู น้ำมะนาว และสารขจัดคราบตะกรัน เนื่องจากจะทำให้เกิดรอยด่างได้
- ถ้าน้ำตาลหรืออาหารที่เตรียมไว้และมีน้ำตาลสัมผัสกับโซนปรุงอาหารและละลาย ควรทำความสะอาดทันที ด้วยที่ขูดขณะที่ยังร้อน ถ้าทิ้งไว้ให้เย็น อาจทำให้พื้นผิวเสียหายเมื่อขจัดออก
- ระวังอย่าให้สิ่งที่ละลายได้ เช่น พลาสติก ฟอยล์อะลูมิเนียม และฟอยล์สำหรับเตาอบ อยู่ใกล้กับพื้นผิวแก้วเซรามิค ถ้ามีวัสดุลักษณะนี้ละลายบนพื้นผิวปรุงอาหาร จะต้องใช้ที่ขูดเพื่อเอาออกทันที

การรับประกันและบริการ

คำถามที่พบบ่อยและการแก้ไขปัญหา

การทำงานผิดปกติอาจเกิดจากข้อผิดพลาดเล็กน้อยที่คุณสามารถแก้ไขได้ด้วยตนเอง โดยใช้คำแนะนำต่อไปนี้ อย่าพยายามซ่อมแซมเพิ่มเติม ถ้าการปฏิบัติตามคำแนะนำนี้ไม่สามารถแก้ไขปัญหาในบางกรณีได้



คำเตือน: การซ่อมบำรุงอุปกรณ์จะต้องดำเนินการโดยช่างบำรุงรักษาที่มีความชำนาญเท่านั้น การซ่อมบำรุงที่ไม่ถูกต้องจะทำให้เกิดอันตรายอย่างมากต่อผู้ใช้ ถ้าอุปกรณ์ของคุณต้องได้รับการซ่อมบำรุง โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของคุณ

ฉันควรทำอย่างไรถ้าโซนปรุงอาหารไม่ทำงาน

ตรวจสอบสิ่งต่อไปนี้:

- ฟิวส์ในระบบไฟฟ้าของบ้าน (กล่องฟิวส์) มีสภาพปกติหรือไม่ ถ้าฟิวส์ขาดหลายครั้ง โปรดติดต่อช่างไฟฟ้า
- อุปกรณ์เปิดอยู่อย่างเหมาะสม
- สัญญาณควบคุมในแผงควบคุมสว่างอยู่
- โซนปรุงอาหารมีการเปิดแล้ว
- โซนปรุงอาหารมีการกำหนดการตั้งค่าความร้อนที่ต้องการไว้

ฉันควรทำอย่างไรถ้าไม่สามารถเปิดโซนปรุงอาหารได้

ตรวจสอบสิ่งต่อไปนี้:

- เวลาผ่านไปเกิน 10 วินาทีระหว่างที่กดปุ่ม เปิด/ปิด โดยยังไม่ได้เปิดโซนปรุงอาหารที่ต้องการ (โปรดดูหัวข้อ “การเปิดสวิตช์อุปกรณ์)
- แผงควบคุมมีผ้าหมาดๆ หรือของเหลวปิดอยู่

ฉันควรทำอย่างไรถ้าสัญญาณในจอแสดงผลหายไป ยกเว้นสัญญาณความร้อนหลงเหลือ H

อาการนี้อาจเกิดจากสาเหตุสองประการ:

- มีการสัมผัสเซนเซอร์ เปิด/ปิด โดยไม่ได้ตั้งใจ
- แผงควบคุมมีผ้าหมาดๆ หรือของเหลวปิดอยู่

ฉันควรทำอย่างไร หลังจากโซนปรุงอาหารถูกปิด ความร้อนที่หลงเหลือไม่ปรากฏในจอแสดงผล

ตรวจสอบสิ่งต่อไปนี้:

- โซนปรุงอาหารมีการใช้งานเพียงเล็กน้อย และไม่มีความร้อนเพียงพอ ถ้าโซนปรุงอาหารร้อน โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้า

ฉันควรทำอย่างไรถ้าโซนปรุงอาหารไม่สามารถเปิดหรือปิดได้

ปัญหานี้อาจเกิดจากสิ่งต่อไปนี้:

- แผงควบคุมมีผ้าหมาดๆ หรือของเหลวปิดอยู่
- มีการใช้ล็อคป้องกันเด็ก

ฉันควรทำอย่างไรถ้าสัญญาณ S E สว่าง

ตรวจสอบสิ่งต่อไปนี้:

- แผงควบคุมมีผ้าหมาดหรือของเหลวปิดอยู่บางส่วน ในการเริ่มต้นใหม่ ให้กดเซนเซอร์ควบคุม “เปิด/ปิด”

TH

ถ้าบริเวณเตาไม่เป็นแสงสีแดง หมายความว่าอย่างไร

- อุณหภูมิที่เลือกของโซนปรุงอาหารนั้นได้รับการจัดการโดยเซนเซอร์ที่เปิดและปิดโซนเป็นระยะ ดังนั้น พื้นที่ปรุงอาหารจะไม่เป็นแสงสีแดงอยู่ตลอดเวลา ถ้าคุณเลือกการตั้งค่าควมร้อนที่ต่ำ ความร้อนจะหมุนเวียนเปิดและปิดบ่อยกว่าการตั้งค่าสูง นอกจากนี้ยังจะมีการเปิดและปิดเมื่อตั้งค่าความร้อนสูงสุด

ถ้าคุณขอรับบริการเนื่องจากข้อผิดพลาดที่เกิดขึ้นจากการใช้อุปกรณ์ การมาให้บริการของช่างเทคนิคบริการลูกค้าอาจมีค่าใช้จ่าย แม้ว่าจะอยู่ระหว่างการรับประกันก็ตาม

บริการ

ก่อนที่จะขอรับความช่วยเหลือหรือบริการ โปรดตรวจสอบในหัวข้อ “การแก้ไขปัญหา” ก่อน

หากคุณยังต้องการความช่วยเหลือ โปรดทำตามคำแนะนำต่อไปนี้

เป็นการทำงานผิดพลาดทางเทคนิคหรือไม่

ถ้าใช่ โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของคุณ

โปรดเตรียมข้อมูลไว้ให้พร้อมล่วงหน้า เพื่อให้การแก้ไขปัญหาสะดวกยิ่งขึ้น และทำให้ตัดสินใจได้ง่ายขึ้นว่าจำเป็นต้องมีการให้บริการ ณ สถานที่ติดตั้งหรือไม่

โปรดบันทึกข้อมูลต่อไปนี้

- ปัญหาเกิดขึ้นในรูปแบบใด
- ปัญาเกิดขึ้นในสถานการณ์แบบใด

เมื่อติดต่อ โปรดทราบรุ่นและหมายเลขผลิตภัณฑ์ (ซีเรียล) ของอุปกรณ์ ซึ่งข้อมูลนี้จะมีอยู่ในแผ่นข้อมูลดังนี้:

- คำอธิบายรุ่น
- รหัส S / N (10 หลัก)

เราขอแนะนำให้คุณบันทึกข้อมูลนี้ไว้ที่นี่เพื่ออ้างอิง

รุ่น:

เลยผลิตภัณฑ์ (ซีเรียล):

เมื่อใดจะมีค่าใช้จ่ายแม้จะอยู่ในระหว่างการรับประกัน

- ถ้าคุณสามารถแก้ไขปัญหาได้ด้วยตนเอง โดยใช้การแก้ไขปัญหาที่อธิบายไว้ในส่วน “การแก้ไขปัญหา”
- ถ้าช่างเทคนิคบริการลูกค้าต้องติดต่อเพื่อให้บริการหลายครั้ง เนื่องจากไม่ได้รับข้อมูลที่จำเป็นทั้งหมดก่อนที่จะมาให้บริการ ตัวอย่างเช่น จำเป็นต้องเดินทางหลายครั้งเพื่อรับอะไหล่ การเตรียมพร้อมสำหรับการติดต่อตามที่อธิบายข้างต้นจะช่วยลดค่าใช้จ่ายสำหรับการเดินทางเหล่านี้

ข้อมูลทางเทคนิค

TH

ขนาดของอุปกรณ์

กว้าง	288 มม.
ลึก	505 มม.
สูง	50 มม.

ขนาดเจาะของพื้นผิวด้านบน

กว้าง	273 มม.
ลึก	490 มม.
รัศมีมุม	3 มม.

วงแหวนการปรุงอาหาร

ตำแหน่ง	เส้นผ่าศูนย์กลาง	กำลังไฟฟ้า
ด้านหน้า	148 มม.	1,100 วัตต์
ด้านหลัง	183 มม.	1,800 วัตต์

แรงดันไฟฟ้าที่เชื่อมต่อ		**220 V ~ 50 Hz**
พลังไฟฟ้าที่เชื่อมต่อสูงสุด		**2.9 kW**
น้ำหนัก :	**สุทธิ**	**4.3 กก.**
	รวม	**6.0 กก.**



บันทึก



TH



ELECTRONICS

ติดต่อซัมซุงเว็บไซด์ หากมีคำแนะนำหรือข้อสงสัยเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ซัมซุง
ติดต่อสอบถามได้ที่ SAMSUNG customer care center

โทรฟรี : 1800-29-3232

โทร : 02689-3232

www.samsung.com/th

เลขรหัส.:DG68- 00127A